

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUEL D'INSTRUCTIONS / GUIDE DE RECETTES
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES / GUÍA DE RECETAS

1.2L DEEP FRYER
FRITEUSE FORMAT 1,2 LITRES
FREIDORA DE 1,2 LITROS





TABLE OF CONTENTS

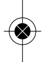


TABLE DES MATIÈRES

ÍNDICE



IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS**.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Never switch on the appliance without oil inside its frying pot, or the appliance may over-heat.
4. Do not add oil beyond 40.5 oz (1.2 litres) into the frying pot while using the deep fryer. Using too much oil will cause oil to splash outside of the fryer potentially causing injury, while using too little oil will affect the performance of the fryer.
5. To protect against fire, electric shock or injury to person, do not immerse cord, plug, or the body of the appliance in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when the appliance is in use or when is hot. Do not let children use the appliance.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
9. The appliance has a magnetic outlet power cord. Never drop the power cord on the ground or strike it, it will damage it.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
11. The use of any accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to person.
12. Make sure that the handles are properly assembled to the basket and locked into place. See assembly instructions for details.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, on or close to flammable material.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Allow appliance to cool for 20-25 min. before moving.
17. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

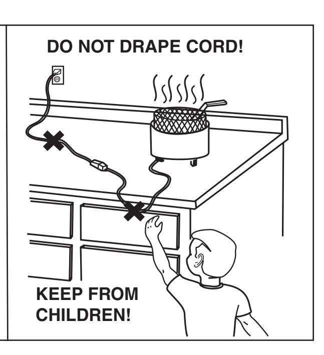
SAVE THESE INSTRUCTIONS





SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER OR COOKER/FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

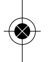


NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



PLASTICIZER WARNING

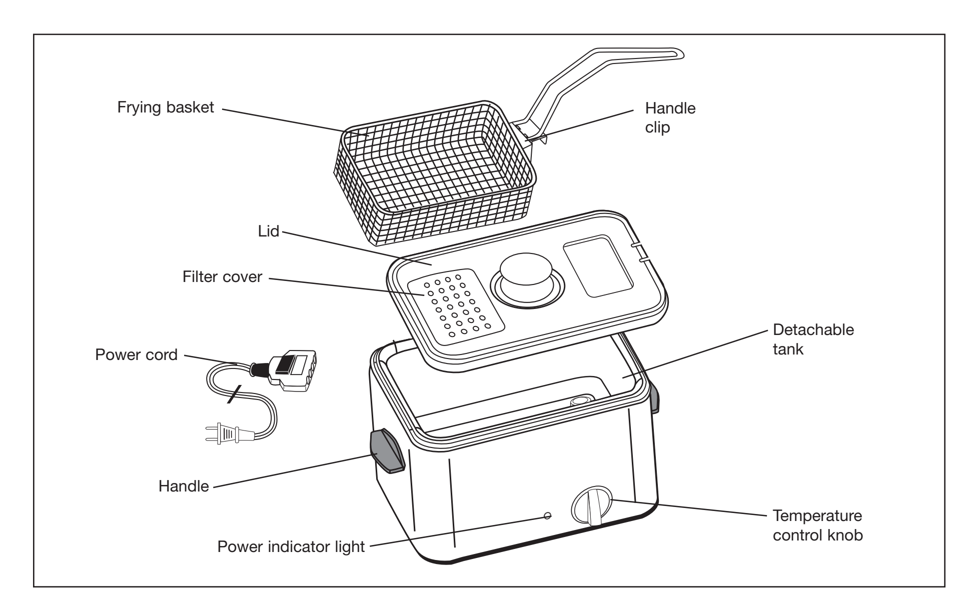
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



PARTS DESCRIPTION



BASKET ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. To attach the handle to the fry basket, hold handle inside fry basket as shown. Gently squeeze the arms of the handle so they fit into the eyelets on the fry basket. See Figure 2.
2. Unfold the handle toward the back of the fry basket. Push handle against back of the fry basket until it locks into place. See Figure 3.

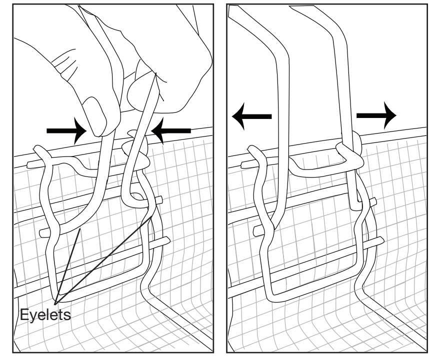
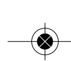



Fig. 2 Fig. 3

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Pour a maximum of 40.5 oz (1.2 litres) of cool oil into the frying pot, and close the lid on the frying pot.
2. Connect the magnetic power cord to the socket of the appliance, then plug the cord into the power outlet.
3. Adjust the temperature knob from OFF position to the desired temperature. The indicator light will turn on. Then the appliance will start heating up the oil.
4. When the oil is heated to the desired temperature, the indicator light will turn off. Open the lid carefully, place the basket with food into the oil gently.
5. Fry the food for a suitable amount of time (see cooking guide).
6. When the food is cooked, open the lid carefully and let the steam evaporate for a few seconds. Lift the frying basket out from the oil, and strain the oil from food for about 10-30 seconds by placing the clip of the basket on the edge of the frying pot.
7. Take out the frying basket and pour the food out for serving.
8. Turn the temperature knob to the OFF position. Unplug the power cord from the power supply.
9. **NEVER HEAT UP DEEP FRYER WHILE EMPTY!!** If this occurs, the thermal-cutoff will automatically shut off power. **THE UNIT IS NO LONGER USABLE AFTER THE THERMAL CUTOFF IS ACTIVATED.**



COOKING GUIDE

TYPE OF FOOD	TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME
Vegetable Tempura	370º F (188° C)	3-6 min.
Fried calamari	370º F (188° C)	2-4 min.
French Fries	370º F (188° C)	4-5 min thin • 8-12 min thick
Potato Chips	370º F (188° C)	3-5 min.
Chicken fingers	370º F (188° C)	4-6 min. (3-4 pieces)
Cheese	370º F (188° C)	1-3 min.
Crispy noodles	370º F (188° C)	2-4 min.
Tortilla chips	370º F (188° C)	4-8 min.
Croutons	370º F (188° C)	2-3 min.
Chicken wings	370º F (188° C)	9-12 min. (3-4 pieces)
Onion rings	370º F (188° C)	4-6 min.

RECOMMENDED COOKING TIPS

- When cooking food that has not already been marinated or prepared in batter, it is important to dry out excess moisture with paper towels, as excess moisture causes the oil temperature to drop.
- It is important to use clean oil each time when cooking. It is recommended that oil be changed every time you deep fry. Foods that have a distinct smell, such as fish, will taint the oil, so that food that you fry afterwards may take on that smell and taste.
- Recommended oils for deep frying include: all vegetable oils, canola oil, peanut oil or grapeseed oil. Frying with speciality nut oils other than peanut oil is not recommended. Extra virgin olive oil is also not recommended.
- It is important not to overcrowd the basket or cook too much food at once. This is to make sure food is crispy and evenly cooked.

CLEANING AND MAINTENANCE

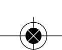
Before cleaning, unplug the appliance and let the parts of the appliance cool down entirely. DO NOT clean or remove any part of the appliance when the oil is still hot. (Allow the oil to cool down for at least 2 hours before cleaning). DO NOT immerse the power cord, plug or the appliance body in water or other liquid.

1. Remove the lid, frying basket and removable tank. Clean the frying basket with warm water and a small amount of dishwashing liquid. Wash it with clean water, and wipe the appliance. If you prefer, the frying basket can be washed in the dishwasher.
2. Empty the oil inside tank before cleaning. Pour a few drops of warm water with dishwashing liquid into the tank and clean with warm water and a soft cloth. Follow by rinsing the tank with clean water several times. Pour the water out, and wipe the tank dry.
3. Clean the appliance body and lid with a wet cloth, then wipe the appliance entirely dry.

TO CLEAN FILTER

The filter needs to be cleaned after approximately 20 uses. The filter cover is located on the top of the Lid. Lift the tab on the filter cover and remove filter, wash and replace back into compartment. Replace filter cover.





IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être prises, incluant celles recommandées ci-dessous :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Ne jamais allumer l'appareil sans huile dans la bassine à friture car l'appareil pourrait surchauffer.
4. Ne jamais ajouter d'huile au-delà de 1,2 litre (40,5 oz) dans la bassine à friture lorsque vous utilisez la friteuse. L'utilisation d'un excès d'huile provoquera l'éclaboussement d'huile hors de la friteuse créant ainsi un potentiel de blessures, alors que trop peu d'huile affectera la performance de la friteuse.
5. Afin de vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, ne pas immerger le cordon, la fiche d'alimentation ou le corps de l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
6. Une étroite surveillance est requise lorsque l'appareil est en fonction ou lorsque l'huile est chaude. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et, avant le nettoyage.
8. Toujours brancher la fiche d'alimentation à l'appareil en premier, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour le débranchement, tourner n'importe quelle commande à OFF (Arrêt), puis retirer la fiche d'alimentation de la prise murale.
9. L'appareil possède un cordon d'alimentation magnétique. Ne jamais heurter ou échapper le cordon d'alimentation sur le sol car cela l'endommagera.
10. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. L'apporter à un technicien qualifié pour examen, réparation, ajustements mécanique ou électrique.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
12. Vous assurer que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Voir les instructions de montage pour les détails.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'un rebord de table ou de comptoir, ou toucher à des surfaces chaudes.
15. Ne pas placer l'appareil sur, ou à proximité, d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique, dans un four chaud, sur ou près de matières inflammables.
16. Une extrême prudence est requise lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds. Laissez refroidir l'appareil de 20 à 25 minutes avant de le déplacer.
17. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

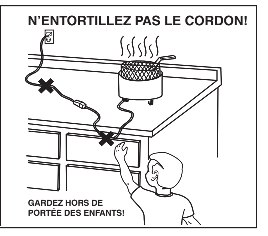
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



DE GRAVES BRÛLURES RÉSULTANT DE L'HUILE CHAUDE PEUVENT SURVENIR LORSQUE VOUS RETIREZ LA FRITEUSE OU LA MIJOTEUSE/FRITEUSE D'UN PLAN DE TRAVAIL. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU REBORD DE COMPTOIR OÙ DES ENFANTS PEUVENT LE SAISIR ET OÙ L'UTILISATEUR POURRAIT S'ENCHEVÊTRER.

N'UTILISEZ PAS AVEC UNE RALLONGE.



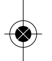
NOTES SUR LE CORDON

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de réduire le risque provoqué par un enchevêtrement ou une chute dus à un cordon d'alimentation plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre).
Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens.
Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens.
Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié.
On ne doit pas modifier la fiche soi-même en aucun cas.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS



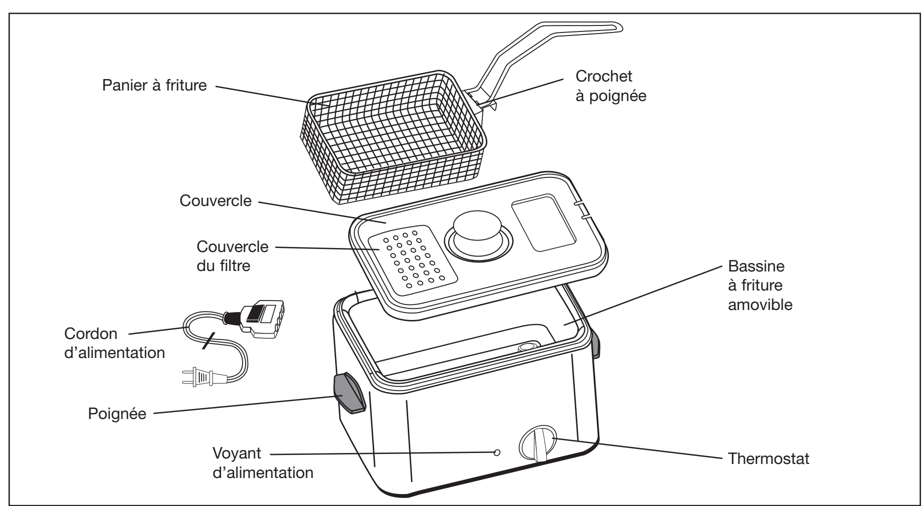
MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des tâches indélébiles.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.



DESCRIPTION DES PIÈCES



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Pour fixer la poignée au panier à friture, tenir la poignée à l'intérieur du panier à friture, comme illustré. Comprimer doucement les bras de la poignée, afin qu'ils s'emboîtent dans les œillets sur le panier à friture. Voir Figure 2.
2. Déplier la poignée vers l'arrière du panier à friture. Pousser la poignée contre l'arrière du panier à friture jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Voir Figure 3.

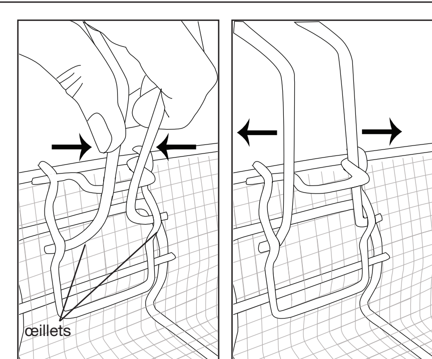
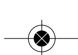


Fig. 2 Fig. 3

MODE D'EMPLOI

1. Verser un maximum de 1,2 litre (40,5 oz) d'huile froide dans la bassine à friture et placer le couvercle sur la bassine à friture pour fermer.
2. Brancher le cordon d'alimentation magnétique au support de l'appareil, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant murale.
3. Ajuster le thermostat de la position OFF (Arrêt) à la température désirée. Le voyant d'alimentation s'allumera. L'appareil commencera alors à chauffer l'huile.
4. Lorsque l'huile atteint la température désirée, le voyant d'alimentation s'éteindra. Ouvrir prudemment le couvercle, placer délicatement le panier contenant la nourriture dans l'huile.
5. Faire frire les aliments pendant une période appropriée (voir le guide de cuisson).
6. Lorsque les aliments sont cuits, ouvrir prudemment le couvercle et laisser la vapeur s'évaporer pour quelques secondes. Sortir le panier à friture de l'huile en le soulevant et laisser l'huile s'égoutter des aliments pendant 10-30 secondes en plaçant l'attache du panier sur le rebord de la friteuse.
7. Sortir le panier à friture et versez les aliments pour le service.
8. Tourner le thermostat à la position OFF (Arrêt). Débrancher le cordon d'alimentation de l'alimentation électrique.
9. **NE JAMAIS FAIRE CHAUFFER LA FRITEUSE LORSQU'ELLE EST VIDE !!**
   Si ceci survient, le coupe-circuit thermique fermera automatiquement l'alimentation.
   L'APPAREIL N'EST PLUS UTILISABLE UNE FOIS QUE LE COUPE-CIRCUIT THERMIQUE EST ACTIVÉ.



GUIDE DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Tempura aux légumes	370 ºF (188 °C)	3-6 min
Calmars frits	370 ºF (188 °C)	2-4 min
Frites	370 ºF (188 °C)	4-5 min minces • 8-12 min épaisses
Croustilles	370 ºF (188 °C)	3-5 min
Bâtonnets de poulet	370 ºF (188 °C)	4-6 min. (3-4 morceaux)
Fromage	370 ºF (188 °C)	1-3 min
Nouilles croustillantes	370 ºF (188 °C)	2-4 min
Croustilles de Tortilla	370 ºF (188 °C)	4-8 min
Croûtons	370 ºF (188 °C)	2-3 min
Ailes de poulet	370 ºF (188 °C)	9-12 min. (3-4 morceaux)
Oignons en lanières	370 ºF (188 °C)	4-6 min

SUGGESTIONS DE CUISSON RECOMMANDÉES

- Lorsque vous faites cuire des aliments qui n'ont pas déjà été marinés ou préparés dans une pâte, il est important de les assécher avec des serviettes en papier pour en retirer l'excès d'humidité car celle-ci fait baisser la température de l'huile.
- Il est important d'utiliser de l'huile propre à chaque cuisson. Il est recommandé de changer l'huile pour chaque friture. Les aliments qui possèdent des odeurs distinctes, comme le poisson, altéreront l'huile, ce qui fait que les aliments que vous ferez frire par la suite seront empreints de cette odeur ou ce goût.



- Les huiles recommandées pour la friture sont : toutes les huiles végétales, huile de canola, huile d'arachide ou huile de pépins de raisin. La friture avec des huiles spécialisées, autres que l'huile d'arachide, telles que l'huile de noisettes, n'est pas recommandée. L'huile d'olive vierge extra n'est pas non plus recommandée.
- Il est important de ne pas surcharger le panier ou de faire cuire trop d'aliments à la fois. Ceci est pour assurer que les aliments sont croustillants et la cuisson uniforme.

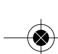
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez complètement refroidir les pièces de l'appareil. Ne pas nettoyer ou retirer des pièces de l'appareil lorsque l'huile est encore chaude. (Laissez refroidir l'huile pendant au moins 2 heures avant le nettoyage). Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

1. Retirez le couvercle, le panier à friture et la bassine à friture amovible. Nettoyez le panier à friture avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent liquide pour vaisselle. Lavez-le avec de l'eau propre et essuyez l'appareil. Si vous le préférez, le panier à friture peut être lavé au lave-vaisselle.
2. Videz l'huile de la bassine à friture avant le nettoyage. Versez quelques gouttes d'eau chaude contenant du détergent liquide pour vaisselle dans la bassine à friture et nettoyez avec de l'eau chaude et un linge doux. Poursuivez en rinçant la bassine plusieurs fois avec de l'eau propre. Versez l'eau et asséchez la bassine.
3. Nettoyez le corps de l'appareil et le couvercle avec un linge mouillé, puis essuyez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.

NETTOYAGE DU FILTRE

Le filtre requiert un nettoyage après plusieurs utilisations (environ 20 utilisations). Le couvercle du filtre est sur le dessus du couvercle. Soulevez le couvercle du filtre, enlevez le filtre, lavez le filtre à la main et replacez le filtre dans son compartiment. Refermez le couvercle.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales, al usar aparatos eléctricos, hay que observar siempre las medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Nunca encienda el aparato sin aceite dentro de la olla freidora, o el aparato puede sobrecalentarse.
4. No agregue más de 40,5 oz (1,2 litros) de aceite en la olla freidora mientras está usando la freidora. Demasiado aceite puede causar salpicaduras y potencialmente causar lesiones, mientras que la insuficiencia de aceite puede afectar el rendimiento de la freidora.
5. Para prevenir incendios, electrocución o lesiones, no sumerja el cordón eléctrico, el enchufe, ni el cuerpo del aparato en agua ni ningún otro tipo de líquido.
6. Se requiere una estrecha supervisión al usar el aparato o cuando el aceite está caliente. No debe ser usado por niños.
7. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o quitar cualquier pieza y antes de limpiarlo.
8. Siempre coloque el enchufe primero al aparato, luego enchufe el cordón a la toma de la pared. Para desconectar, gire el control a OFF (Apagado), luego retire el enchufe de la toma de la pared.
9. El aparato tiene un cordón de enchufe magnético. Si el cordón de corriente se cae al piso o si se golpea, puede sufrir daños.
10. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
11. El uso de cualquier acople auxiliares no recomendado por el fabricante del aparato puede resultar en incendio, electrocución o lesiones personales.
12. Asegúrese que las manijas estén correctamente ensambladas a la canastilla y que estén encajadas en su sitio. Vea las instrucciones sobre ensamblaje para más detalles.
13. NO lo use en exteriores.
14. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes.
15. No lo coloque cerca ni sobre quemador eléctrico o de gas caliente, ni sobre horno caliente ni material inflamable.
16. Se requiere extremo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes. Permita al aparato enfriarse por 20-25 minutos antes de move lo.
17. No utilice el aparato para fines distintos a los designados.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PUEDEN RESULTAR GRAVES QUEMADURAS CON EL ACEITE CALIENTE DE UNA FREIDORA O UNA MULTI-OLLA/FREIDORA QUE SE CAE DE UNA ENCIMERA. NO DEJE QUE EL CORDÓN CUELGUE SOBRE EL BORDE DE LA ENCIMERA DONDE LO PUEDAN AGARRAR LOS NIÑOS O DONDE EL USUARIO PUEDA ENREDARSE CON ÉL.

NO LO USE CON UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.



NOTAS SOBRE EL CABLE

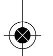
El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

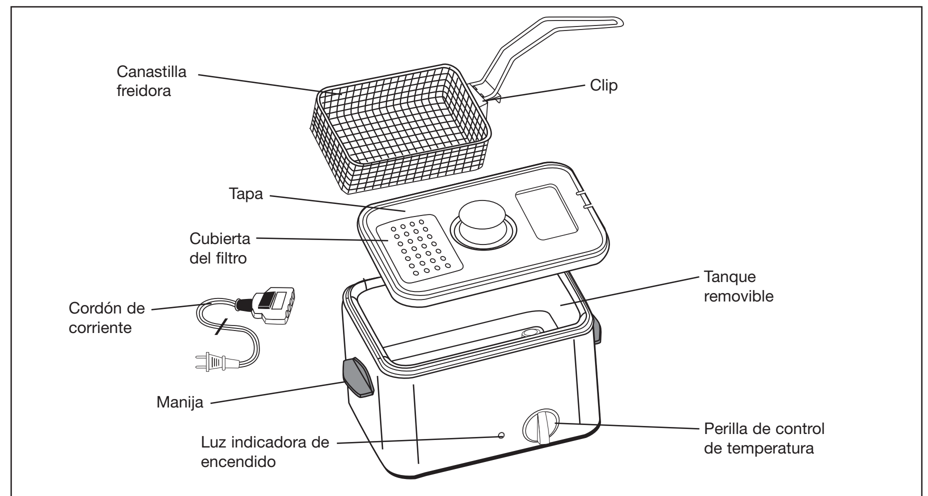


ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS





INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DE LA CANASTILLA

1. Para colocar el mango a la cesta para freír, coloque el mango dentro de la cesta para freír según se muestra a continuación. Apriete suavemente los brazos del mango para que entren en las aberturas de la cesta para freír. Ver Figura 2.
2. Extienda el mango hacia la parte trasera de la cesta para freír. Empuje el mango contra la parte trasera de la cesta para freír hasta que quede asegurada en su lugar. Ver Figura 3.

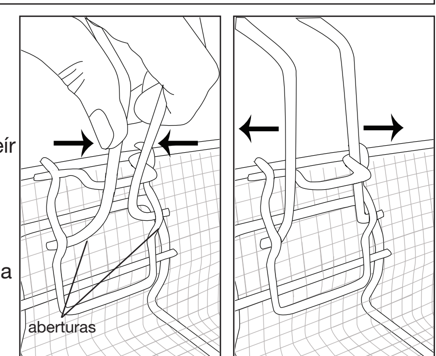


Fig. 2 Fig. 3

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Vierta un máximo de 40,5 oz (1,2 litros) de aceite limpio en la olla freidora y cierre la tapa de la misma.
2. Conecte el cordón magnético al receptáculo del aparato, y luego enchufe el cordón en la toma de corriente.
3. Ajuste la perilla de control desde la posición OFF [Apagado] a la temperatura deseada. La luz indicadora se encenderá. El aparato empezará a calentar el aceite.
4. Cuando el aceite esté calentado a la temperatura deseada, la luz indicadora se apagará. Abra la tapa con cuidado, coloque la canastilla con el alimento dentro del aceite con cuidado.
5. Fría el alimento durante el tiempo adecuado (Vea la guía de cocción).
6. Cuando el alimento está cocinado, abra la tapa con cuidado y deje que se esfume el vapor durante unos segundos. Levante la canastilla freidora del aceite, y deje que gotee el aceite por cerca de 10-30 agarrando el gancho de la canastilla en el borde de la olla freidora.
7. Saque la canastilla freidora y lleve el alimento para servir.
8. Gire la perilla de la temperatura a la posición OFF [Apagado]. Desenchufe el cordón de corriente de la toma.
9. **¡¡NUNCA CALIENTE LA OLLA FREIDORA MIENTRAS ESTÉ VACÍA!!** Si esto sucede, el sistema de apagado térmico interrumpirá la corriente automáticamente. **LA UNIDAD YA NO SE PODRÁ USAR DESPUÉS DE LA ACTIVACIÓN DEL APAGADO TÉRMICO.**



GUÍA DE COCCIÓN

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
Tempura de verduras	370 ºF (188 °C)	3-6 min.
Calamar frito	370 ºF (188 °C)	2-4 min.
Patata a la francesca	370 ºF (188 °C)	4-5 min delgado • 8-12 min espeso
Patatas fritas	370 ºF (188 °C)	3-5 min.
Deditos de pollo	370 ºF (188 °C)	4-6 min. (3-4 piezas)
Queso	370 ºF (188 °C)	1-3 min.
Pastas crocantes	370 ºF (188 °C)	2-4 min.
Tortilla chips	370 ºF (188 °C)	4-8 min.
Crutones	370 ºF (188 °C)	2-3 min.
Allas de pollo	370 ºF (188 °C)	9-12 min. (3-4 piezas)
Alas de cebolla	370 ºF (188 °C)	4-6 min.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Al cocinar alimentos que ya han sido adobado o rebozado, es importante secar el exceso de humedad con toallas de papel, ya que el exceso de humedad baja la temperatura del aceite.
- Es importante usar aceite limpio cada vez que vaya a cocinar. Se recomienda cambiar el aceite cada vez que vaya a freír. Los alimentos que tienen un olor distintivo, como el pescado, contaminarán el aceite, de modo que los alimentos que fríe luego en el mismo aceite tomarán el olor y el sabor.
- Los aceites recomendados para freír en profundidad incluyen: todos los aceites vegetales, aceite de canola, aceite de maní o aceite de semillas de uva. No se recomienda freír con aceites de nueces distintos al aceite de maní. Tampoco se recomienda aceite de oliva extra-virgen.
- Es importante no llenar en exceso la canastilla ni cocinar demasiado a la vez. Esto es para asegurarnos de que los alimentos queden crocantes y cocidos de manera uniforme.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que las piezas se enfríen completamente. No limpie ni quite ninguna pieza si el agua o el aceite está aún caliente. (Deje que el aceite se enfríe durante al menos 2 horas antes de limpiar la olla). No sumerja el cordón eléctrico, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

1. Retire la tapa de la canastilla freidora y el tanque removible. Lave la canastilla freidora con agua y agregue una pequeña cantidad de jabón liquido para lavaplatos. Enjuáguela con agua limpia y seque el aparato. Si usted lo prefiere, la canastilla freidora puede ser lavada en el lavaplatos automático.
2. Vacíe el aceite que contiene el tanque, antes de comenzar a limpiarlo. Agregue en el tanque unas gotas de agua tibia con jabón líquido para lavaplatos, enjuáguelo con agua tibia y séquelo con un paño suave. Enjuague el tanque con agua limpia varias veces. Vacíe el agua y seque el tanque .
3. Limpie el cuerpo del aparato y la tapa con un paño húmedo, luego séquelo hasta que quede completamente seco.

PARA LIMPIAR EL FILTRO

El filtro necesita ser limpiado después de aproximadamente 20 usos. La cubierta del filtro esta situada en el tope de la tapa. Levante la lengüeta de la cubierta y remueva el filtro, lávelo a mano y colóquelo nuevamente en el compartimiento. Vuelva a colocar la cubierta en su sitio.

